

**KAJIAN ANALISIS KADAR PROKSIMAT, ASAM LAKTAT,
DAN VISKOSITAS TERHADAP PRODUK YOGHURT SAIGA,
YOGHURT CHIMORY, YOGHURT CISANGKUY, DAN
YOGHURT HEAVENLY BLUSH**

USULAN PENELITIAN

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Seminar Usulan Penelitian
Program Studi Teknologi Pangan*

Oleh:

Muhammad Dicky Andrian
103020003



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2017**

**ANALISIS KADAR ASAM LAKTAT DAN VISKOSITAS TERHADAP
PRODUK YOGHURT SAIGA, YOGHURT CHOMORY, DAN YOGHURT
HEAVENLY BLUSH**

USULAN PENELITIAN

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Seminar Usulan Penelitian
Program Studi Teknologi Pangan

Oleh:

Muhammad Dicky Andrian
10.302.0003

Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

(Dr. Ir. Yusep Ikrawan, M.Sc.)

(Ir, Sumartini, MP.)

**KAJIAN ANALISIS KADAR PROKSIMAT, ASAM LAKTAT
DAN VISKOSITAS TERHADAP PRODUK YOGHURT SAIGA,
YOGHURT CHOMORY, DAN YOGHURT HEAVENLY
BLUSH**

TUGAS AKHIR

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Kelulusan
Program Studi Teknologi Pangan*

Oleh:

Muhammad Dicky Andrian
103020003



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2018**

**KAJIAN ANALISIS KADAR PROKSIMAT, ASAM LAKTAT
DAN VISKOSITAS TERHADAP PRODUK YOGHURT SAIGA,
YOGHURT CHOMORY, DAN YOGHURT HEAVENLY
BLUSH**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Kelulusan
Program Studi Teknologi Pangan

Oleh:

Muhammad Dicky Andrian
103020003

Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

(Dr. Ir. Yusep Ikrawan, M.Sc.)

(Ir, Sumartini, MP.)